

TERGA GASTRONOMIE



ELIXIR DE

POMME





ELIXIR DE POMME

L'elixir de pomme est une création originale élaborée à partir de jus de pomme.

La méthode de fabrication est identique à celle d'un vinaigre balsamique.

Il est ensuite vieilli 10 ans en fût, à Modène.

Cette création unique possède une texture brillante et très sirupeuse.

Comment s'en servir ?

- Sur un fromage affiné, en accompagnement.
- En finition ou laquage sur une viande rouge ou blanche.
- Pour déglacer des fruits rôtis ou sur une glace vanille.

